



Farine fleur cuisine Panflor 5 kg

4.90



Farine de 100% BLÉ suisse.

Pour les céréales, nous misons sur la production 100% suisse.

Numéro d'article 89107

Caractéristiques du produit
Weissmehl (Weizen)

Farine blanche de FROMENT (100 % CH). FdB type 550.

Cette farine de BLE à faible taux de mouture possède de très bonnes propriétés boulangères. Cette farine universelle convient pour tous les types de pain blanc, pour la confection de gâteaux et de produits de pâtisserie et pour la fabrication de nombreux autres délices.

Spécifications produit

Questions sur le produit (0)

1 Image

© Landi 2026